

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005 年 8 月 11 日 (11.08.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/073356 A1

- (51) 国際特許分類: C11C 3/00, C11B 3/10, A23D 9/00 (74) 代理人: 阿部 正博 (ABE, Masahiro); 〒2740825 千葉県船橋市前原西二丁目 14 番 1 号ダイアパレス津田沼 1001 号 Chiba (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2005/000008
- (22) 国際出願日: 2005 年 1 月 5 日 (05.01.2005) (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:  
特願2004-021227 2004 年 1 月 29 日 (29.01.2004) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社 J-オイルミルズ (J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒1040044 東京都中央区明石町 8 番 1 号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 三宅裕子 (MIYAKE, Yuko) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町 7 番 4 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Kanagawa (JP). 田島 郁一 (TASHIMA, Ikukazu) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町 7 番 4 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Kanagawa (JP). 中谷 明浩 (NAKATANI, Akihiro) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町 7 番 4 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Kanagawa (JP). 松崎 成秀 (MATSUZAKI, Narihide) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町 7 番 4 1 号 株式会社 J-オイルミルズ内 Kanagawa (JP).
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:  
— 国際調査報告書
- 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: SESAME OIL AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: ゴマ油及びその製造方法

(57) Abstract: To provide a refined sesame oil rich in lignans which have various excellent physiological effects, it is intended to obtain a refined sesame oil from sesame seeds having a large lignan content. A refined sesame oil characterized by having a sesamin content of 1% by weight or more and showing no bitterness; a process for producing this sesame oil characterized in that active carbon is used as an adsorbent in the decolorizing step; a process for producing the above sesame oil characterized in that the decolorizing temperature is controlled to 5°C to 70°C in the decolorizing step with the use of active clay as an adsorbent; and a process for producing the above sesame oil characterized in that, in the decolorizing step, 0.1 to 3% by weight of active clay is used as an adsorbent and the decolorizing temperature is controlled to 5°C to 70°C.

(57) 要約: 本発明の目的は、優れた各種生理的作用を有するリグナン類を多量に含む精製ゴマ油を提供すべく、リグナン類含有量が多いゴマ種子から精製ゴマ油を得ることである。本発明は、セサミン類含量が 1 重量%以上であり、且つ、苦味のないことを特徴とする精製ゴマ油。脱色工程において吸着剤として活性炭を使用することを特徴とする、該精製ゴマ油の製造方法、吸着剤として活性白土を用いる脱色工程において脱色温度を 5°C ~ 70°C にすることを特徴とする、該精製ゴマ油の製造方法、及び、脱色工程において吸着剤として活性白土を 0.1 ~ 3 重量%使用し、且つ、脱色温度を 5°C ~ 70°C にすることを特徴とする、該精製ゴマ油の製造方法に関する。

WO 2005/073356 A1